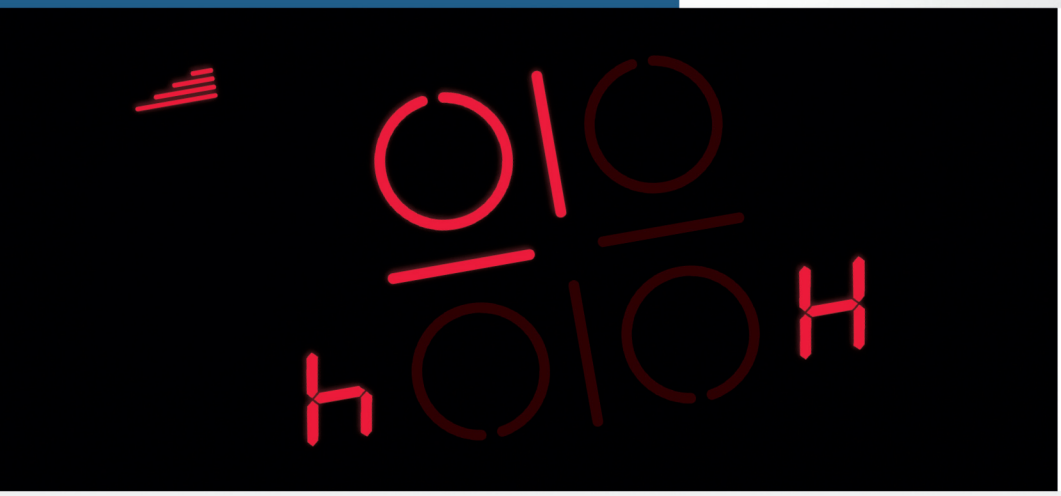
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

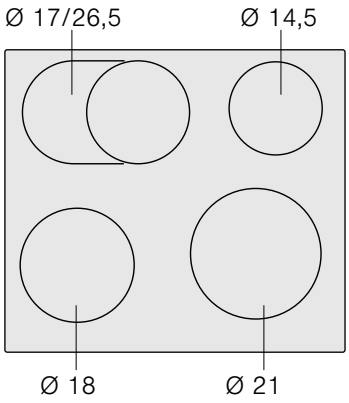


Sildvirsma
Kaitlentė
Pliidipaat
Варильна поверхня

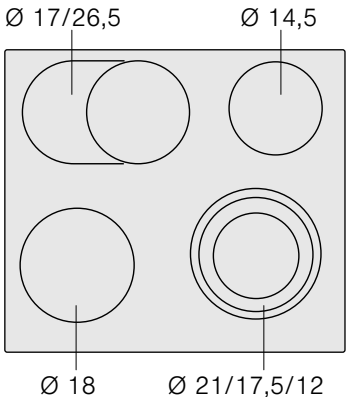
PKB6..F17., PKD6..F17., PKF6..F17., PKF6..F17G, PKF65.F17., PKF67.F17., PKN6..F17., PKG6..F17., PKG6..FB1., PKD7..FB1.

[lv] Lietošanas instrukcija 3
[lt] Naudojimo instrukcija 15
[et] Kasutusjuhend 27
[uk] Інструкція з використання 39

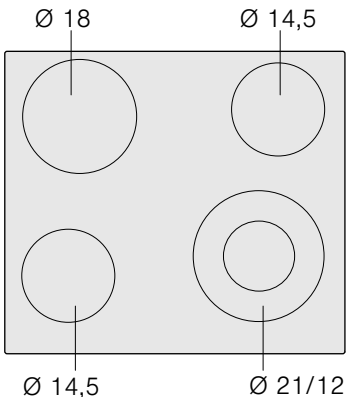
PKB6..F17.



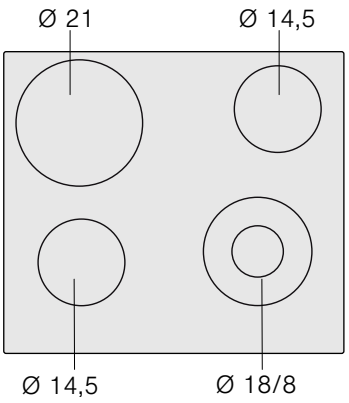
PKD6..F17.



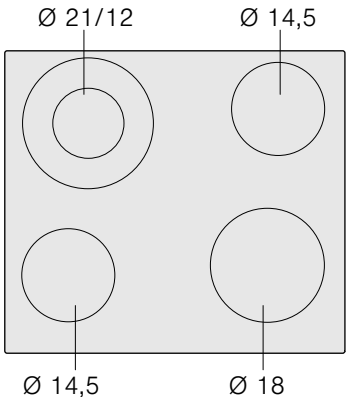
PKF6..F17.



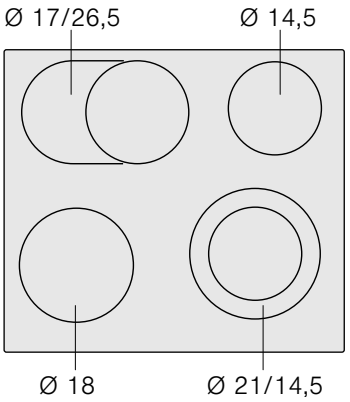
PKF6..F17G



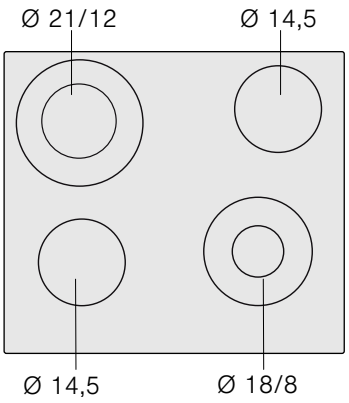
PKF65.F17., PKF67.F17.



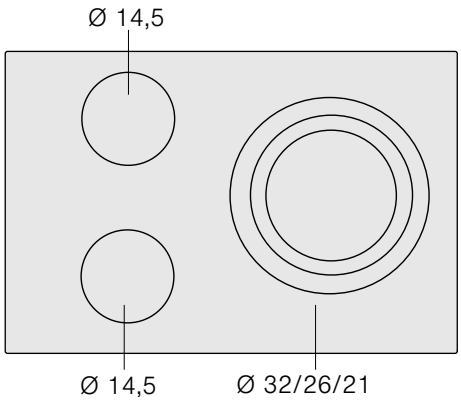
PKN6..F17.



PKG6..F17., PKG6..FB1.



PKD7..FB1.



Ø = cm

Satura rādītājs

Drošības noteikumi 3
Bojājumu iemesli 4
Vides aizsardzība 4
Videi draudzīga utilizācija 4
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju 4
Iepazīšanās ar ierīci 5
Vadības panelis 5
Sildriņķi 5
Paliekošā siltuma indikators 5
Sildvirsmas iestatīšana 6
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana 6
Sildriņķa noregulēšana 6
Gatavošanas tabula 6
Uzvārīšanās elektronika 7
Uzvārīšanās kontroles elektronikas iestatīšana 7
Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku 8
Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai 8
Funkcija "Aizsardzība no bērniem" 8
Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma” ieslēgšana un izslēgšana 8
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem" 8
Taimeris 9
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski 9
Automātisks taimeris 9
Taimeris 9
Automātiskais laika ierobežotājs 9
Tīrīšanas drošības sistēma 9
Enerģijas patēriņa rādījums 10
Pamatiestatījumi 10
Pamatiestatījumu maiņa 11
Tīrīšana un kopšana 11
Stikla keramika 11
Sildvirsmas rāmis 11
Traucējumu novēršana 12
Klientu serviss 12
Pārbaudes ēdieni 13

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Drošības noteikumi

Rūpīgi izlasiet šo pamācību. Uzglabājiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai tālāk nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās mājsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

- Sildvirsma patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepiekļūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami.Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis.Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Traumu risks!

Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Turpmāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet jūsu traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju

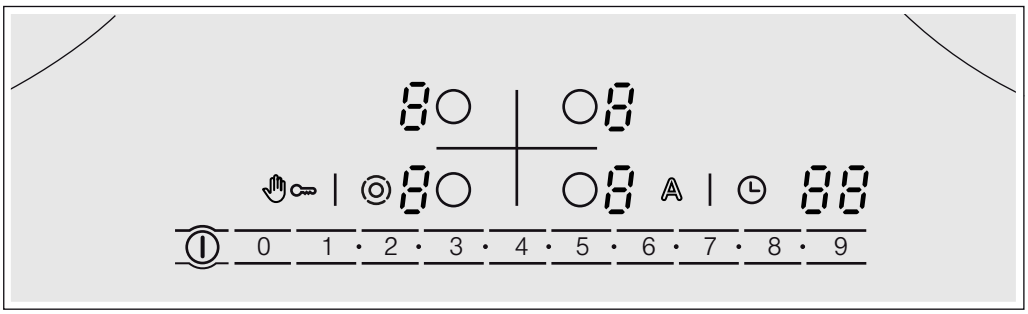
- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat ievērojami vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibeniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.

- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ievērojiet: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tā var ietaupīt enerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Sekojiet līdzi, lai ar katlu būtu nosegta pēc iespējas lielāka sildriņķa daļa.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Iestatiet atbilstīgu tālākās gatavošanas līmeni. Ja ir iestatīts pārāk liels tālākās gatavošanas līmenis, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš.
- Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

Iepazīšanās ar ierīci

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādu modeļu sildvirsmām. *2. lappusē* atradīsiet pārskatu par to veidiem un izmēriem.

Vadības panelis



Rādījumi	
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
A	Uzvārīšanās elektronika
88	Taimeris

Vadības lauki	
⏻	Galvenais slēdzis
⩓	Uzkaršanas elektronika
◯	Sildriņķa izvēle
✋ ⊸	Tīrīšanas drošība/Bērnu aizsardzības sistēma

Vadības lauki	
1•2•3•4•	Iestatīšanas intervāls
◎	Zonu ieslēgšana
◷	Taimeris

Norādījumi

- Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.
- Nenovietojiet katlus displeja un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

Sildriņķi

	Sildriņķis	Papildu riņķa ieslēgšana un izslēgšana
◯	Vienriņķa sildriņķis	
◎	Divriņķu sildriņķis	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam ◎.
◎	Trīsriņķu sildriņķis	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam ◎, 2. Sildriņķis tiek ieslēgts. Atkārtoti pieskarieties simbolam ◎ , 3. Sildriņķis tiek ieslēgts.
⊂o	Cepeštrauka zona	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam ◎.

Papildu sildriņķa ieslēgšana: spīd attiecīgais rādījums.

Sildriņķa ieslēgšana: tiek automātiski atlasīts pēdējais atlasītais lielums.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās H, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz h. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Sildvirsmas iestatīšana

Šajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ⏻. Atskan signāls. Spīd indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi 0. Sildvirsma ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ⏻tik reižu, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi. Visi sildriņķi ir izslēgti. Turpina spīdēt atlikušā siltuma rādījums, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsma automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa noregulēšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

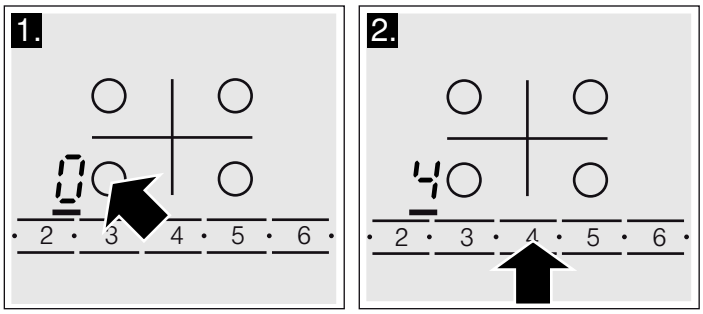
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Iestatījumu zonā tas atzīmēts ar simbolu •.

Gatavošanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties simbolam ◯, lai izvēlētos sildriņķi. Sildriņķa indikatorā spīd 0, un zem tā spīd _.
2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.



Gatavošanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Ar simbolu ◯ izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā atlasiet 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādītājs.

Norādījumi

- Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt, to neiestatot atkārtoti.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā karsēšanu var ieslēgt un izslēgt.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atšķirības.

Vārīšanai izmantojiet 9. gatavošanas līmeni.

Ik pa laikam apmaisiet biezus šķidros ēdienus.

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1–1.	-
Sviests, medus, želatīns	1–2	-
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1–2	-
Piens**	1.–2.	-
Desiņu uzsildīšana ūdenī**	3–4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.–3.	10–20 min
Saldēts gulašs	2.–3.	20–30 min
Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4.–5.*	20–30 min
Zivis	4–5*	10–15 min
Baltās mērces, piemēram „Bechamel” mērce	1–2	3–6 min
Uzputotas mērces, piemēram, „Bernaise” mērce, „Hollondaise” mērce	3–4	8–12 min

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk

	Tālākās gatavošanas līmenis	Tālākās gatavošanas ilgums minūtēs
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2–3	15–30 min
Piena rīsi	1.–2.	35–45 min
Kartupeļi ar mizu	4–5	25–30 min
Nomizoti kartupeļi	4–5	15–25 min
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6–7*	6–10 min
Sautējumi, zupas	3.–4.	15–60 min
Dārzeņi	2.–3.	10–20 min
Dārzeņi, saldēti	3.–4.	10–20 min
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4–5	-
Sutināšana		
Ruletes	4–5	50–60 min
Sutināti cepeši	4–5	60–100 min
Gulašs	2.–3.	50–60 min
Cepšana**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6–7	6–10 min
Saldēta šnicele	6–7	8–12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6–7	8–12 min
Steiks (3 cm biezs)	7–8	8–12 min
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4.–5.	30–40 min
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5–6	10–20 min
Saldēta putna krūtiņa***	5–6	10–30 min
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5–6	8–20 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6–7	8–20 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6–7	8–12 min
Vēžveidīgie un garneles	7–8	4–10 min
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6–7	6–10 min
Pankūkas	6–7	turpināt
Omlete	3.–4.	turpināt
Vēršacis	5–6	3–6 min
Fritēšana (150–200 g uz porciju, fritēt nepartraukti 1 līdz 2 litros eļļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8–9	-
Kroketes	7–8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6–7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5–6	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus mīklā	5–6	-
Cepumi, piemēram krapfeni/virtuļi, augļi alus mīklā	4–5	-

* Tālākā gatavošana bez vāka

** Bez vāka

*** Apgroziet biežāk

Uzvārīšanās elektronika

Uzvārīšanās elektronika uzkarsē sildriņķi ar lielāko jaudu un pēc tam pārslēdzas uz jūsu izvēlēto gatavošanas līmeni.

Sildriņķa karsēšanas ilgums ir atkarīgs no iestatītā gatavošanas līmeņa.

Uzvārīšanās kontroles elektronikas iestatīšana

Uzvārīšanās elektroniku var aktivizēt tikai pirmajās 30 sekundēs pēc sildriņķa ieslēgšanas.

1. Iestatiet vajadzīgo sildriņķa turpmākās gatavošanas līmeni.

2. Pieskarieties simbolam ⍓.

Uzvārīšanas kontroles elektronika ir aktivizēta. Indikatorā pārmaiņus mirgo 𝘈 un turpmākās gatavošanas līmeņa rādījumi.

Pēc uzvārīšanās displejā redzams tikai turpmākās gatavošanas līmeņa rādījums.

Tabula gatavošanai ar uzvārīšanās elektroniku

Tabulā uzzināsiet, kādu ēdienu pagatavošanai piemērota uzvārīšanās elektronika.

Mazākie lielumi attiecināmi uz mazajiem sildriņķiem, lielākie – uz lielajiem. Vadieties pēc dotajām vērtībām.

Ik pa laikam apmaisiet biezus šķidros ēdienus.

Ar uzvārīšanās elektroniku gatavojams ēdiens	Daudzums	Gatavošanas līmenis	Kopējais gatavošanas laiks minūtēs
Uzsildīšana			
Buljons	0,5–1 l	A 7–8	4–7 min
Zupas ar piedevām	0,5–1 l	A 2–3	3–6 min
Piens**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Uzsildīšana un temperatūras uzturēšana			
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	400–800 g	A 1-2	-
Atkausēšana un uzsildīšana			
Saldēti spināti	300–600 g	A 2.-3.	10–20 min
Saldēts gulašs	0,5–1 kg	A 2.-3.	20–30 min
Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa			
Zivis	300–600 g	A 4-5*	20–25 min
Vārīšana			
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	125–250 g	A 2-3	20–25 min
Nemizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	0,75–1,5 kg	A 4-5	30–40 min
Nemizoti kartupeļi, 1–3 krūzes ūdens	0,75–1,5 kg	A 4-5	20–30 min
Dārzeņi, 1–3 krūzes ūdens	0,5–1 kg	A 2.–3.	15–20 min
Saldēti dārzeņi, 1–3 krūzes ūdens	0,5–1 kg	A 4.–5.	15–20 min
Sutināšana			
Ruletes	4 gab.	A 4–5	50–60 min
Sutināti cepeši	1 kg	A 4–5	80–100 min
Cepšana**			
Šnicele, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Karbonāde, vienkārša vai panēta	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Steiks (3 cm biezs)	1–2 gab.	A 7–8	8–12 min
Zivs un zivs fileja ar panējumu	1–2 gab.	A 6–7	8–12 min
Zivs un zivs fileja, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Pankūkas		A 6–7	cept līdz gatavībai

* Tālākā gatavošana bez vāka
** Bez vāka

Padomi uzvārīšanās elektronikas lietošanai

Uzvārīšanās elektronika ir piemērota gatavošanai nelielā ūdens daudzumā, saglabājot maksimālu uzturvielu daudzumu.

- Lietojot lielos sildriņķus, pievienojiet gatavojamam ēdienam tikai aptuveni 3 tases ūdens, bet lietojot mazos - aptuveni 2 tases ūdens.
- Nosedziet katlu ar vāku.
- Ēdienu pagatavošanai lielā ūdens daudzumā (piem., makaroni), uzvārīšanās elektronika nav piemērota.

Funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Ar funkciju "Aizsardzība no bērniem" jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma" ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsma ir jāizslēdz.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam ⊂ uz aptuveni 4 sekundēm. Indikatora spuldze simbolā ⊂ spīd 10 sekundes. Sildvirsma ir bloķēta.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam ⊂ uz aptuveni 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Funkcija "Aizsardzība no bērniem" tiek automātiski aktivizēta ikreiz, kad jūs izslēdzat sildvirsmu.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi".

Taimeris

Taimeri iespējams izmantot 2 dažādos veidos:

- kad sildriņķim jāizslēdzas automātiski,
- kā virtuves taimeri.

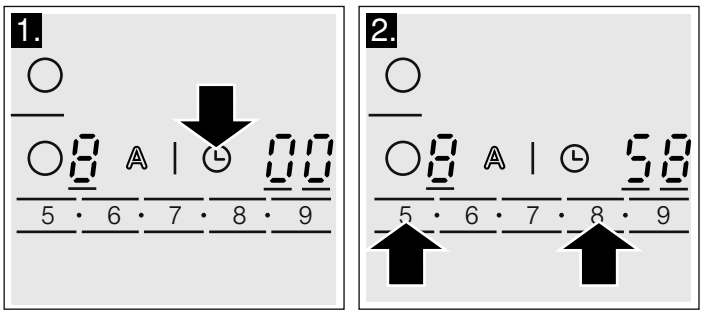
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

Ievadiet izvēlētā sildriņķa darbības ilgumu. Pēc iestatītā ilguma beigām sildriņķis automātiski izslēgsies.

Ilguma iestatīšana

Jābūt izvēlētam un iestatītam sildriņķim.

1. Pieskarieties simbolam ◷. Ir izgaismots izvēlētā sildriņķa rādījums I→I. Taimera rādījumā redzams 00.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā iestatījumu zonā iestatiet nepieciešamo ilgumu.



Ilguma rādītājs sāk skaitīt laiku. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr parādās atlasītā sildriņķa rādījums.

Darbība pēc laika beigām

Kad sildīšanas ilgums beidzies, sildriņķis izslēdzas. Jūs dzirdēsit signālu, un rādījumā 10 sekundes spīdēs 00. Rādījums I→I spīd gaiši. Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

Ilguma maiņa vai dzēšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam ◷. Rādījums I→I spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz 00.

Norādījums: Darbības ilgumu var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Automātisks taimeris

Ar šo funkciju varat iepriekš iestatīt visu sildriņķu darbības ilgumu. Katru reizi ieslēdzot sildriņķi, tas darbosies iepriekš iestatītā ilgumā. Pēc iestatītā ilguma beigām sildriņķis automātiski izslēgsies.

Kā ieslēgt automātisko taimeri, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi".

Norādījums: Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeri.

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam ◷. Nepieciešamais rādījums I→I spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz 00.

Taimeris

Ar taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem.

Virtuves taimera iestatīšana

Virtuves taimerim var iestatīt divus dažādus darbības veidus:

- ar atlasītu sildriņķi – piespiediet simbolu ◷ divas reizes 10 sekunžu laikā;
- bez atlasīta sildriņķa – pieskarieties simbolam ◷.

Spīd rādījums 🔔.

Virtuves taimera regulēšana

Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku.

Pēc iestatītā laika beigām

Iestatītā laika beigās atskan signāls. Taimera displejā izgaismojas 00. Virtuves taimera rādījums 🔔 deg gaišāk. Pēc 10 sekundēm indikators izslēdzas.

Laika rādījums

Ar simbolu ◷ izvēlieties virtuves taimeri. Laika rādījums būs redzams 10 sekundes.

Laika koriģēšana

Ar simbolu ◷ izvēlieties virtuves taimeri un iestatiet to no jauna.

Automātiskais laika ierobežotājs

Ja sildriņķis ilgu laiku ir ieslēgts, nemainot iestatījumu, tiek aktivizēts automātiskais laika ierobežojums.

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo F 8 un atlikušā siltuma rādītājs H/h.

Pieskaroties jebkurai vadības virsmai, rādījums pazūd. Var iestatīt jaunus datus.

Laika ierobežotāja aktivizēšanas brīdis ir atkarīgs no iestatītās sildīšanas pakāpes (1 līdz 10 stundas).

Tīrīšanas drošības sistēma

Tīrot vadības paneli laikā, kad sildvirsma ir ieslēgta, iestatījumi var mainīties.

Lai to novērstu, sildvirsmai ir funkcija „Tīrīšanas drošība". Pieskarieties simbolam ✋⊂⊃. Atskan signāls, un virs simbola ✋⊂⊃ sāk spīdēt lampiņa. Vadības panelis ir bloķēts uz 30 sekundēm. Jūs varat notīrīt vadības paneli, nemainot iestatījumus.

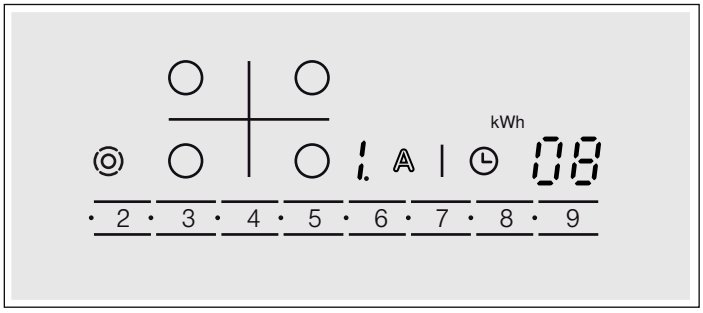
Norādījums: Galvenais slēdzis nav pakļauts funkcijai „Tīrīšanas drošība". Jūs jebkurā brīdī varat sildvirsmu izslēgt.

Enerģijas patēriņa rādījums

Ar šo funkciju jūs varat kontrolēt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanai.

Vēl aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,08 kWh.

Rādījumu precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsit nodaļā „Pamatiestatījumi”.

Pamatiestatījumi

Iekārtai ir dažādi pamatiestatījumi. Jūs varat šos iestatījumus pielāgot savām ērtībām.

Displejs	Funkcija
c 1	**Automātiskā funkcija „Sistēma aizsardzībai no bērniem”**
	0 Izslēgta.*
	1 Ieslēgta.
c2	**Signāla tonis**
	0 Apstiprinājuma un vadības kļūdu signāls ir izslēgts.
	1 Ieslēgts ir tikai vadības kļūdu signāls.
	2 Ieslēgts ir tikai apstiprinājuma signāls.
	3 Apstiprinājuma un vadības kļūdu signāls ir ieslēgts.*
c3	**Elektroenerģijas patēriņa rādījums** (Vērsieties pie elektroenerģijas nodrošinātāja, lai noskaidrotu elektrotīkla spriegumu.)
	0 Patēriņa rādījums izslēgts.*
	1 Patēriņa rādījums ar 230 V tīkla spriegumu.
	2 Patēriņa rādījums ar 400 V tīkla spriegumu.
	3 Patēriņa rādījums ar 220 V tīkla spriegumu.
	4 Patēriņa rādījums ar 240 V tīkla spriegumu.
c5	**Automātisks taimeris**
	0 Izslēgts.*
	1-99 Kad šis laiks pagājis, sildriņķi izslēdzas.
c6	**Taimera beigu signāla ilgums**
	1 10 sekundes.*
	2 30 sekundes.
	3 1 minūte.
c7	**Sildriņķu ieslēgšana**
	0 Izslēgta.
	1 Ieslēgta.
	2 Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
c9	**Sildriņķa izvēles laiks**
	0 Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.*
	1 Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz.

* Pamatiestatījums

Displejs	Funkcija
c0	**Atiestate uz pamatiestatījumiem**
	0 Izslēgta.*
	1 Ieslēgta.

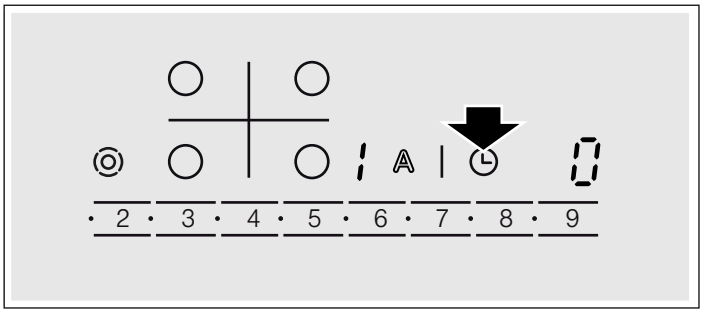
* Pamatiestatījums

Pamatiestatījumu maiņa

Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.

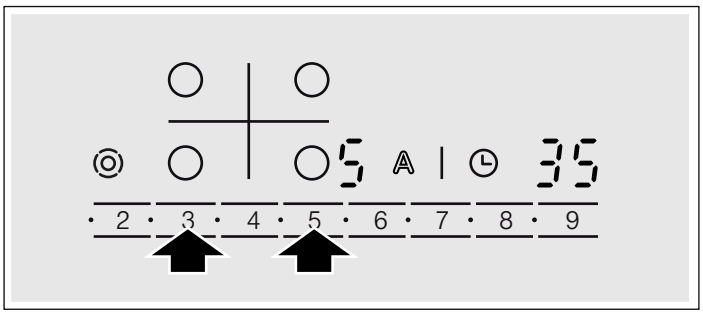
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam ◷ uz 4 sekundēm.



Displeja kreisajā pusē pārmaiņus mirgo c un 1, labajā pusē redzams 0.

3. Pieskarieties simbolam ◷ tik reižu, līdz displeja kreisajā pusē ir redzams vajadzīgais rādījums.

4. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam ◷ uz 4 sekundēm.

Iestatījums ir aktivēts.

Izslēgšana

Lai izslēgtu pamatiestatījumu režīmu, ar galveno slēdzi izslēdziet sildriņķi un veiciet iestatījumus no jauna.

Tīrīšana un kopšana

Šīs nodaļas norādījumi jums palīdzēs pareizi kopt sildvirsmu.

Piemērotus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu servisā vai mūsu e-veikalā.

Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdiena atlikumi nepiedegs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Lielus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ņemiet vērā ražotāja norādes.

Stikla skrāpi varat iegādāties arī mūsu klientu dienestā vai e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikai paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, jūs iegūsiet labāku tīrīšanas rezultātu.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši turpmāk minētajiem norādījumiem.

- Izmantojiet tikai siltu sārmainu šķidrumu.
- Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi.

Traucējumu novēršana

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms izsaucat klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības paneļa. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā ierīces daļā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzami rādījumi F2, F4, vai F5 un atlikušā siltuma rādījums H vai h.

Rādījums	Kļūda	Rīcība
Nav	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Pārbaudiet iekārtas aizsardzības drošinātājus mājā. Pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta, izmantojot citas elektroierīces.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Nosusiniet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
F2	Gatavošana notiek ilgāku laiku uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F2 vairs nav redzams, elektronika ir pietiekam atdzisusi. Jūs varat turpināt gatavot.
F4	Lai gan sildriņķi bijuši automātiski izslēgti (F2), elektronika turpina uzkarst. Tāpēc visi sildriņķi ir izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F4 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
Pamīšus mirgo F5 un sildīšanas pakāpes rādījumi. Atskan skaņas signāls.	Brīdinājums. Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Noņemiet no tās katlu. Pēc īsa brīža kļūmes rādījums vairs nav redzams. Jūs varat turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Noņemiet no tās katlu. Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F5 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi ir bijis izmantots un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.

Klientu serviss

Ja jūsu ierīcei nepieciešams remonts, mūsu klientu serviss ir gatavs jums palīdzēt.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu servisu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pases.

Ņemiet vērā, ka klientu servisa dienesta tehniķa apmeklējums kļūdas novēršanai arī garantijas laikā nav bezmaksas.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Pārbaudes ēdieni

Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu iekārtu pārbaudi.

Tabulā sniegtie dati attiecas uz mūsu piederumos iekļautajiem „Schulte-Ufer" traukiem (četrdaļīgu indukcijas katlu komplektu HEZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- katlu ar rokturi, Ø 16 cm, 1,2 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastroli, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastroli, Ø 22 cm, 4,2 l, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim;
- cepampannu, Ø 24 cm, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim.

		Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīga sildīšana	
Pārbaudes ēdieni	**Uzkaršanas sildīšanas pakāpe**	**Sildīšanas ilgums (min:sek)**	**Vāks**	**Turpmākās gatavošanas līmenis**	**Vāks**
Šokolādes kausēšana					
Trauks: tērauda katls					
Šokolādes glazūra (piemēram, no „Dr. Oetker Zartbitter" šokolādes %, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
Lēcu biezeņzupas uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauks: gatavošanai paredzēts katls					
Lēcu biezeņzupa atbilstoši DIN 44550					
Sākuma temperatūra 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu biezeņzupa konservētā veidā					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco" desiņām: sākuma temperatūra 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Bešamela mērces karsēšana					
Trauks: tērauda katls					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 [2]	apmēram 5:20	Nē	1 [1, 3]	Nē
				[1.] Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes.	
		[2.] Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt.			
				[3.] Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. pakāpē.	
Rīsu piena zupas gatavošana					
Trauks: gatavošanai paredzēts katls					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g pilngraudu rīsu, 22,5 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:30 Uzsildīt pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēgt atpakaļ pastāvīgās sildīšanas pakāpi un pievienot pienam rīsus, cukuru un sāli.	Nē	2 Pēc 10 minūtēm samaisīt piena zupu.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršanas sildīšanas pakāpe	Uzkarsēšana/uzkaršana Sildīšanas ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīga sildīšana Turpmākās gatavošanas līmenis	Vāks
Recepte: 250 g pilngraudu rīsu, 30 g cukura, 1 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:30 Uzsildīt pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēgt atpakaļ pastāvīgās sildīšanas pakāpi un pievienot pienam rīsus, cukuru un sāli.	Nē	2 Pēc 10 minūtēm samaisīt piena zupu.	Jā
Rīsu vārīšana					
Trauks: gatavošanai paredzēts katls					
Ūdens temperatūra 20 °C					
Recepte atbilstoši DIN 44550:	9	apmēram 2:48	Jā	2	Jā
125 g pilngraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa					
Recepte atbilstoši DIN 44550:	9	apmēram 3:15	Jā	2.	Jā
250 g pilngraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa					
Cūkgaļas filejas steika cepšana					
Trauks: cepampanna					
Filejas steiku gatavošanas sākuma temperatūra: 7 °C					
Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	7	Nē
Pankūku cepšana					
Trauks: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes	Nē
Saldētu frī kartupeļu cepšana					
Trauks: gatavošanai paredzēts katls					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļas, porcija: 200 g saldētu frī kartupeļu (piem., „McCain 123 Frites Original") uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai.	Nē	9	Nē

Ja mēģinājumus veic ar 18 cm Ø sildriņķi un 1500 W nominālo jaudu, gatavošanas sākuma laiks pagarinās par apmēram 20 % un turpmākās gatavošanas pakāpe jāpaaugstina par vienu pakāpi.

Turinys

Saugos nurodymai **15**
Galimos gedimų priežastys 16
Aplinkos apsauga **16**
Ekologiškas utilizavimas 16
Energijos taupymo patarimai 16
Susipažinkite su prietaisu **17**
Valdymo skydelis 17
Kaitvietės 17
Liekamosios šilumos rodmuo 17
Kaitlentės nustatymas **18**
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas 18
Kaitvietės nustatymas 18
Ruošimo lentelė 18
Užvirimo režimas **19**
Užvirimo elektroninės sistemos nustatymas 19
Lentelė naudojama ruošiant užvirimo režimu 20
Patarimai verdant užvirimo režimu 20
Apsauga nuo vaikų **20**
Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas 20
Automatinė apsauga nuo vaikų 20
Laikmatis **21**
Kaitvietė turi išsijungti automatiškai 21
Automatinis laikmatis 21
Virtuvinis laikmatis 21
Automatinis laiko ribojimas **21**
Valymo apsauga **21**
Energijos sąnaudų rodmuo **22**
Pagrindiniai nuostatai **22**
Pagrindinių nuostatų keitimas 23
Valymas ir priežiūra **23**
Stiklo keramikos kaitlentė 23
Kaitlentės rėmas 23
Gedimų šalinimas **24**
Klientų aptarnavimo tarnyba **24**
Bandomieji patiekalai **25**

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždarose patalpose.

Nenaudokite jokių kaitlenčių dangčių. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jie gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi.Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Išbėgę maisto produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones
	Puodų žymės (pvz., aliuminio)	Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Energijos taupymo patarimai

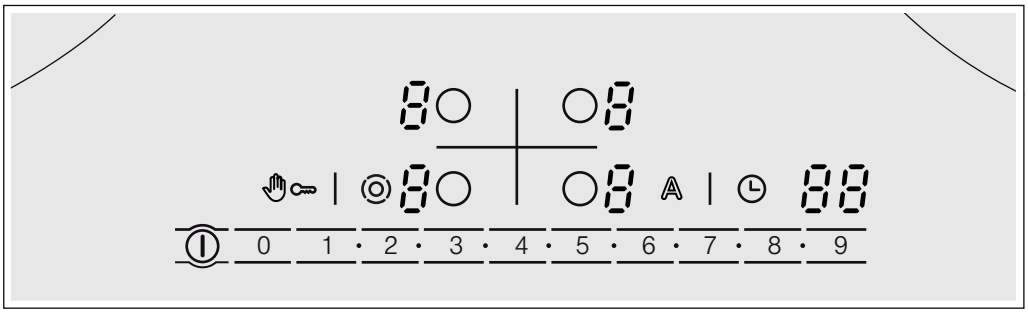
- Puodus visada uždenkite tinkamais dangčiais. Ruošiant neuždengus dangčiu, reikia daug daugiau energijos. Per stiklinį dangtį matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.

- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Jei ant kaitvietės padedamas per mažas puodas, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnį kaitvietės plotą.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.
- Išnaudokite kaitlentės liekamąją šilumą. Jei ilgai ruošėte, išjunkite kaitlentę likus 5–10 minučių iki ruošimo pabaigos.

Susipažinkite su prietaisu

Naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms. *2 puslapyje* pateikti prietaiso matmenys ir aprašymas.

Valdymo skydelis



Rodmenys	
1-9	Kaitinimo pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
A	Užvirimo režimas
88	Laikmatis

Valdymo zonos	
⏻	Pagrindinis jungiklis
A	Užvirimo režimas
○	Kaitvietės parinktis

Valdymo zonos	
🔒	Apsauga valant / apsauga nuo vaikų
1•2•3•4•	Nustatymo sritis
◎	Zonų prijungimas
◷	Laikmatis

Pastabos

- Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nelaikykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

	Kaitvietės	Įjungimas ir išjungimas
○	Vienguba kaitvietė	
◎	Dviguba kaitvietė	Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ◎.
◎	Triguba kaitvietė	Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ◎, 2-as kaitinimo kontūras bus prijungtas.
		Vėl palieskite simbolį ◎ , 3-ias kaitinimo kontūras bus prijungtas.
⊂o	Keptuvo zona	Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ◎.

Kaitvietės prijungimas: šviečia atitinkamas rodmuo.

Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas anksčiau nustatytas dydis.

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmenį.

Jei indikatoriuje pasirodo H, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba ištirpinti glajų. Kaitvietei aušant, rodmuo pasikeičia į h. Indikatorius užgęsta kaitvietei visiškai atvėsus.

Kaitlentės nustatymas

Skaitydami šį skyrių sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ⏻. Pasigirsta signalas. Užsidega šalia pagrindinio jungiklio esanti indikatoriaus lemputė ir rodmenys 0. Kaitlentė paruošta naudoti.

Išjungimas: simbolį ⏻lieskite tol, kol užges indikatoriaus lemputė virš pagrindinio jungiklio ir indikatoriai. Visos kaitvietės išjungtos. Likutinės šilumos indikatoriai dega tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę pirmas 4 sekundes nustatymai lieka. Jei per šį laiką kaitlentę vėl įjungsite, ji veiks pagal ankstesnius nustatymus.

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje pasirinkite pageidaujamą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

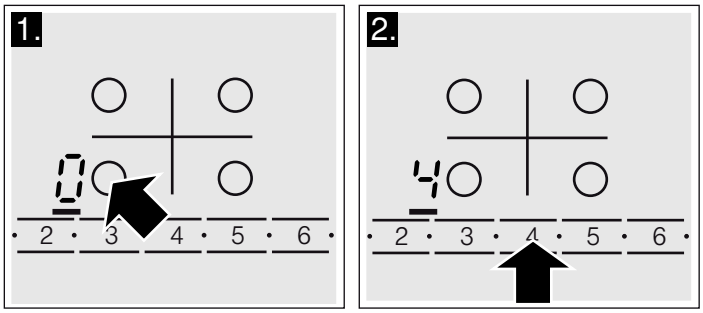
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kiekviena kaitinimo pakopa turi ir tarpinę padėtį. Nustatymo srityje ji pažymėta simboliu •.

Kaitinimo lygio nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Jei norite parinkti kaitvietę, palieskite simbolį ◯. Kaitinimo pakopų indikatoriuje šviečia 0, po kaitinimo pakopų indikatoriumi šviečia _.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



Kaitinimo pakopos keitimas
Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

Kaitvietės išjungimas

Simboliu ◯ parinkite kaitvietę. Nustatymo srityje nustatykite 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos indikatorius.

Pastabos

- Lieka aktyvinta paskutinį kartą nustatyta kaitvietė. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungta ir išjungta net parinkus didžiausią galingumą.

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų nuo lentelėje nurodytų skaičių.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
Tirpinimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1–1.	-
Sviestas, medus, želatina	1–2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	1–2	-
Pienas**	1.–2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3–4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	2.–3.	20–30 min.
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Virtinukai, kukuliai	4.–5.*	20–30 min.
Žuvis	4–5*	10–15 min.
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1–2	3–6 min.
Plakti padažai, pvz., Bearno, olandiškas padažas	3–4	8–12 min.

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

** neuždengus dangčiu

*** dažnai apversti

	Tolimesnio kaitinimo pakopa	Tolimesnio kaitinimo trukmė minutėmis
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2–3	15–30 min.
Ryžių košė su pienu	1.–2.	35–45 min.
Bulvės su lupenomis	4–5	25–30 min.
Virtos bulvės	4–5	15–25 min.
Kepiniai iš tešlos, makaronai	6–7*	6–10 min.
Vienas patiekalas, sriubos	3.–4.	15–60 min.
Daržovės	2.–3.	10–20 min.
Daržovės, šaldytos	3.–4.	10–20 min.
Virti greitpuodyje	4–5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	4–5	60–100 min.
Guliašas	2.–3.	50–60 min.
Kepsniai**		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6–7	6–10 min.
Pjausnys, užšaldytas	6–7	8–12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose***	6–7	8–12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	7–8	8–12 min.
Mėsainis, kukuliai (3 cm storio)***	4.–5.	30–40 min.
Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)***	5–6	10–20 min.
Paukščio krūtinėlė, užšaldyta***	5–6	10–30 min.
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5–6	8–20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6–7	8–20 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12 min.
Omarai ir krevetės	7–8	4–10 min.
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6–7	6–10 min.
Blynas	6–7	nuolat
Omletas	3.–4.	nuolat
Kiaušinienė	5–6	3–6 min.
Gruzdinimas (1–2 l aliejaus 150–200 g produktų nuolat gruzdinti**)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8–9	-
Maltinukai	7–8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6–7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5–6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5–6	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru / spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4–5	-

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

** neuždengus dangčiu

*** dažnai apversti

Užvirimo režimas

Įjungus užvirimo režimą, kaitvietė veikia didžiausia galia, po to atgal persijungia į kitą, Jūsų pasirinktą, kaitinimo pakopą.

Kaip ilgai kaitvietė kais, priklauso nuo jūsų pasirinktos patiekalo gaminimo temperatūros.

Užvirimo elektroninės sistemos nustatymas

Užvirimo elektroninę sistemą galima aktyvinti tik per 30 sekundžių nuo to laiko, kai buvo įjungta kaitvietė.

1. Nustatykite kaitvietės tolesnio virimo pakopą.

2. Palieskite simbolį ⚠.

Užvirimo elektroninė sistema suaktyvinta. Indikatoriuose pakaitomis blyksi 𝘈 ir tolesnio virimo pakopa.

Kai užverda, indikatoriuje blyksi tik tolesnio virimo pakopa.

Lentelė naudojama ruošiant užvirimo režimu

Kokiems patiekalams pritaikytas užvirimo režimas, sužinosite perskaitę žemiau pateiktą lentelę.

Nurodytus mažesnius maisto kiekius reikia ruošti ant mažesnių kaitviečių, didesnius – ant didesnių kaitviečių. Nurodytos vertės yra orientacinės.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Patiekalas, ruošiamas užvirimo režimu	Kiekis	Kaitinimo pakopa	Visas virimo laikas minutėmis
Pašildymas			
Sultinys	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min.
Tirštos sriubos	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min.
Pienas**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min.
Pašildymas ir laikymas šiltai			
Vienas patiekalas (pvz., lęšių patiekalas)	400–800 g	A 1–2	-
Atitirpinimas ir pašildymas			
Užšaldyti špinatai	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min.
Užšaldytas guliašas	500 g–1 kg	A 2.–3.	20–30 min.
Virimas ant silpnos ugnies			
Žuvis	300–600 g	A 4–5*	20–25 min.
Virimas			
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	125–250 g	A 2–3	20–25 min.
Bulvės su lupenomis, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min.
Virtos bulvės, 1–3 puodeliai vandens	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min.
Daržovės, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 2.–3.	15–20 min.
Daržovės, šaldytos, 1–3 puodeliai vandens	500 g–1 kg	A 4.–5.	15–20 min.
Troškinimas			
Vyniotiniai	4 vienetai	A 4–5	50–60 min.
Troškinti kepsniai	1 kg	A 4–5	80–100 min.
Kepsniai**			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Kotletas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Kepsnys (3 cm storio)	1–2 vienetai	A 7–8	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	1–2 vienetai	A 6–7	8–12 min.
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies pirštelіai	200–300 g	A 6–7	8–12 min.
Blynas		A 6–7	nuolatinis kepimas

* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu

** neuždengus dangčiu

Patarimai verdant užvirimo režimu

Užvirimo režimas skirtas lėtam, maistingumą išlaikančiam troškinimui su mažai vandens.

- Naudodami dideles kaitvietes, į patiekalą įpilkite maždaug 3 puodelius vandens; naudojant mažas kaitvietes užtenka maždaug 2 puodelių.
- Uždenkite puodą dangčiu.
- Užvirimo režimas netinka patiekalams, kurie verdami su daug vandens (pvz., makaronai).

Apsauga nuo vaikų

Vaikų saugos funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį ⊂⊃ lieskite apie 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio ⊂⊃ šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį ⊂⊃ lieskite apie 4 sekundes. Blokuotė išjungiama.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją, apsauga nuo vaikų aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungiama.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę vaikų saugos funkciją, perskaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“.

Laikmatis

Laikmatis gali būti naudojamas 2 skirtingais būdais:

- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai.
- Kaip virtuvinis laikmatis.

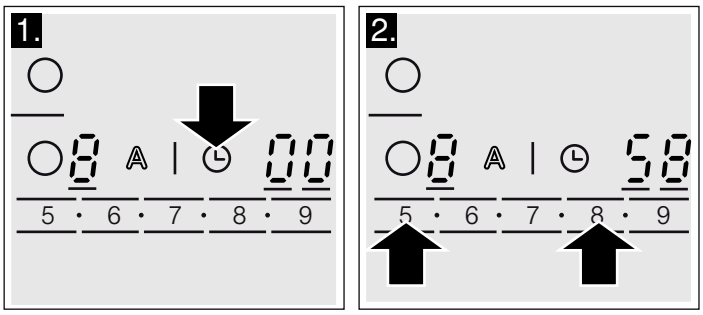
Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

Nustatykite pasirinktos kaitvietės veikimo trukmę. Praėjus nustatytam laikui, kaitvietė išsijungs automatiškai.

Trukmės nustatymas

Kaitvietė turi būti parinkta ir nustatyta.

1. Palieskite simbolį ◷. Šviečia kaitvietės indikatorius I→I. Laikmačio indikatoriuje šviečia 00.
2. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą trukmę.



Skaičiuojama trukmė. Jei trukmę nustatėte kelioms kaitvietėms, visada bus rodoma parinktos kaitvietės trukmė.

Pasibaigus laikui

Kai pasibaigia trukmė, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir 10 sekundžių šviečia rodmuo 00. Rodmuo I→I apšviestas. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgęsta ir signalas nutyla.

Trukmės keitimas arba panaikinimas

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį ◷. Rodmuo I→I apšviestas. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties 00.

Pastaba: Galite nustatyti iki 99 minučių trukmę.

Automatinis laikmatis

Naudojantis šia funkcija, galima nustatyti trukmę visoms kaitvietėms. Kiekvieną kartą įjungus kaitvietę, pradedama skaičiuoti nustatyta trukmė. Praėjus nustatytam laikui, kaitvietė išsijungs automatiškai.

Apie automatinio laikmačio įjungimą skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“.

Pastaba: Galite pakeisti kaitvietei nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį.

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį ◷. Apšviestas norimas rodmuo I→I. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties 00.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo nuostatas nepriklauso nuo visų kitų nuostatų.

Virtuvinio laikmačio įjungimas

Virtuvinį laikmatį galite įjungti 2 skirtingais būdais.

- Jei kaitvietė parinkta, per 10 sekundžių 2 kartus palieskite simbolį ◷.
- Jei kaitvietė neparinkta, palieskite simbolį ◷.

Šviečia rodmuo 🔔.

Virtuvinio laikmačio nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.

Laikui pasibaigus

Pasibaigus laikui pasigirsta garsinis signalas, o laikmačio indikatoriuje šviečia 00. Ryškiai šviečia virtuvinio laikmačio indikatorius 🔔. Po 10 sekundžių indikatorius išsijungia.

Laiko rodymas

Simboliu ◷ parinkite virtuvinį laikmatį. Laikas bus rodomas 10 sekundžių.

Laiko keitimas

Simboliu ◷ parinkite ir iš naujo nustatykite virtuvinį laikmatį.

Automatinis laiko ribojimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nepakeičiant nuostato, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriuje pakaitomis blyksi F 8 ir liekamosios šilumos indikatorius H/h.

Rodmuo užges, jei paliesite bet kurį valdymo lauką. Galite sureguliuoti iš naujo.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

Valymo apsauga

Jei valdymo zoną valote, kai kaitlentė yra įjungta, galite pakeisti nustatymus.

Kad to būtų galima išvengti, kaitlentėje yra integruota valymo apsaugos funkcija. Palieskite simbolį 🔒. Pasigirsta signalas ir virš simbolio 🔒 šviečia indikatoriaus lemputė. Valdymo zona užblokuojama 30 sekundžių. Galite valyti valdymo pultą ir nesibaiminti, kad nustatymai pasikeis.

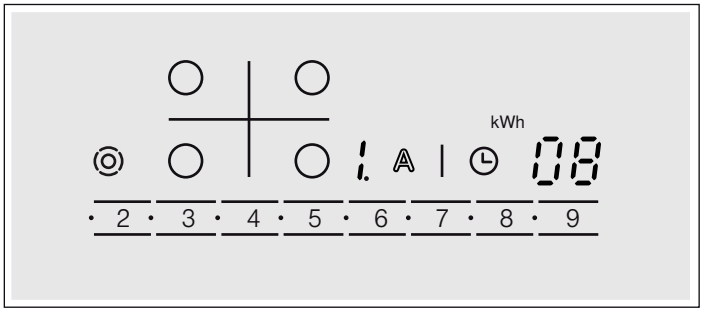
Pastaba: Pagrindinis jungiklis neturi valymo apsaugos funkcijos. Kaitlentę galite išjungti bet kada.

Energijos sąnaudų rodmuo

Naudodami šią funkciją, galite peržiūrėti visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,08 kWh.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo srovės tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Rodmuo nebuvo aktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nuostatai“ sužinosite, kaip aktyvinti rodmenį.

Pagrindiniai nuostatai

Jūsų prietaisui parinkti įvairūs pagrindiniai nuostatai. Šiuos nuostatus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	**Automatinė apsauga nuo vaikų**
	0 Išjungta.*
	1 Įjungta.
c2	**Signalas**
	0 Patvirtinimo ir nuotolinio valdymo signalai išjungti.
	1 Įjungtas tik nuotolinio valdymo signalas.
	2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas.
	3 Patvirtinimo ir nuotolinio valdymo signalai įjungti.*
c3	**Energijos sąnaudų rodmuo** (Tinklo įtampos pasiteiraukite savo elektros energijos tiekėjo)
	0 Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
	1 Energijos sąnaudų rodmuo, kai tinklo įtampa yra 230 V.
	2 Energijos sąnaudų rodmuo, kai tinklo įtampa yra 400 V.
	3 Energijos sąnaudų rodmuo, kai tinklo įtampa yra 220 V.
	4 Energijos sąnaudų rodmuo, kai tinklo įtampa yra 240 V.
c5	**Automatinis laikmatis**
	0 Išjungta.*
	1-99 Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs
c6	**Laikmačio veikimo laiko pabaigos signalas**
	1 10 sekundžių.*
	2 30 sekundžių
	3 1 minutė.
c7	**Kaitinimo kontūrų prijungimas**
	0 Išjungta.
	1 Įjungta.
	2 Paskutinis nustatymas prieš išjungiant kaitvietę.*
c9	**Kaitvietės pasirinkimo laikas**
	0 Neribotas: paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.*
	1 Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti.

* Pagrindiniai nuostatai

Rodmuo	Funkcija
c0	**Pagrindinio nuostato atkūrimas**
	0 Išjungta.*
	1 Įjungta.

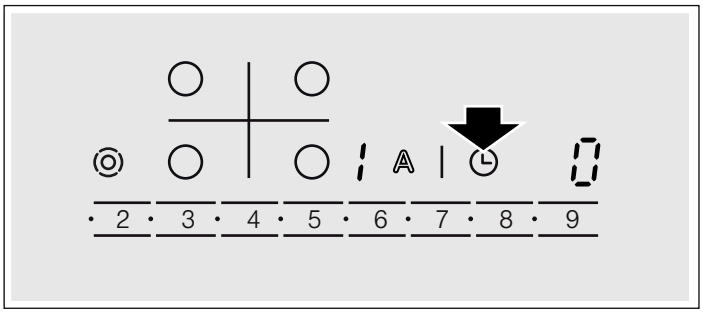
* Pagrindiniai nuostatai

Pagrindinių nuostatų keitimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.

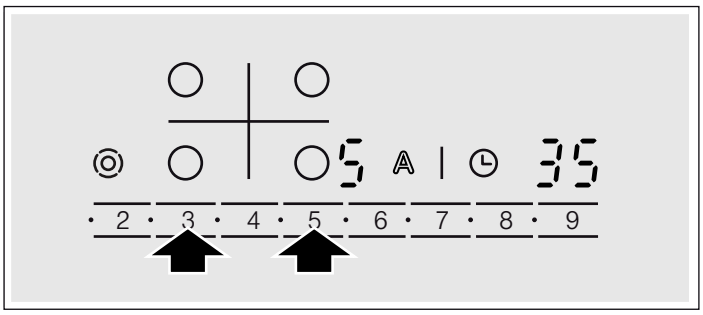
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį ◷ lieskite 4 sekundes.



Kairiajame ekrane pakaitomis blyksi c ir 1, dešiniajame ekrane šviečia 0.

3. Simbolį ◷ lieskite tol, kol kairiajame laikmačio ekrane pasirodys norimas rodmuo.

4. Nustatymo srityje nustatykite norimą reikšmę.



5. Simbolį ◷ lieskite 4 sekundes.

Nuostatas aktyvintas.

Išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, kaitvietę išjunkite pagrindiniu jungikliu ir nustatykite iš naujo.

Valymas ir priežiūra

Šiame skyriuje pateikti nurodymai padės jums prižiūrėti kaitlentę.

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo centre arba mūsų el. parduotuvėje.

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai neprikeps.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,
- agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų purškiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- braižančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus.

Tinkamą stiklo grandiklį galite įsigyti ir klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą šarmo tirpalą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
- Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų priemonių.
- Nenaudokite stiklo gremžtuko.

Gedimų šalinimas

Gedimų priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas pastabas.

Kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo pultu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Rodmuo F2, F4 arba F5 atsiranda pakaitomis su liekamosios šilumos rodmeniu H arba h.

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Patikrinkite, ar kiti elektroniniai prietaisai veikia.
Blyksi visi indikatoriai	Šlapias valdymo paviršius arba ant jo yra daiktas.	Nusausinkite valdymo paviršių arba nuimkite daiktą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką veikė didžiausiu galingumu. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Jei F2 užges, elektroninė sistema pakankamai atvėso. Galite ruošti toliau.
F4	Nors buvo išjungta naudojant F2, elektroninė sistema kaito toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Jei F4 užges, galite ruošti toliau.
F5 ir kaitinimo pakopa blyksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Jei F5 užges, galite ruošti toliau.
F8	Kaitvietė per ilgai veikė, todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, mūsų tarnyba - Jūsų paslaugoms.

El. numeris ir FD numeris

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso el. ir FD numerį. Techninių duomenų lentelę su numeriais surasite prietaiso pase.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojantis prietaisu, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąraše.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams (4 indukcinių puodų rinkinys HEZ 390042), kurių matmenys yra tokie:

- 16 cm Ø, 1,2 l puodas ilga rankena, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 16 cm Ø, 1,7 l puodas, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 22 cm Ø, 4,2 l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei
- 24 cm Ø, l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei

	Įkaitinimas / užvirinimas			Tolesnis virimas	
Bandomieji patiekalai	**Užvirinimo pakopa**	**Trukmė (min.:sek.)**	**Dangtis**	**Tolesnio virimo pakopa**	**Dangtis**
Šokolado lydymas					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai					
Indas: puodas					
Vienas patiekalas iš lęšių pagal DIN 44550					
Pradinė temperatūra – 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	Maždaug 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Maždaug 2:00 nemaišant	Taip	1.	Taip
Vienas patiekalas iš lęšių, kaip patiekalas iš skardinės					
pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis: pradinė temperatūra – 20 °C					
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Bešamelio padažo virinimas					
Indas: puodas ilga rankena					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelio druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9 [2]	apie 5:20	Ne	1 [1, 3]	Ne
				[1] Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.	
		[2] Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.			
				[3] Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.	
Ryžių košės su pienu virimas					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 22,5 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelio druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:30 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską.	Ne	2	Taip
				Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	

		Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas	
Bandomieji patiekalai	**Užvirinimo pakopa**	**Trukmė (min.:sek.)**	**Dangtis**	**Tolesnio virimo pakopa**	**Dangtis**
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 30 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelio druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:30 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską.	Ne	2 Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	Taip
Ryžių virimas					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelio druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė					
Receptas pagal DIN 44550:	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelio druskos, 18 Ø arba 17 cm Ø kaitvietė					
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas					
Indas: keptuvė					
Pradinė temperatūra išpjovos kepsniui: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
Lietinių kepimas					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos kiekvienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-as, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus, kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

Jei bandant naudojama 18 cm Ø kaitvietė ir nustatoma 1500 W vardinė galia, užvirimo laikas pailgėja apie 20 % ir reikia viena pakopa didesnės tolesnio virimo pakopos.

Sisukord

Ohutusnõuded **27**
Kahjustuste põhjused 28
Keskkonnakaitse **28**
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus 28
Soovitusi energia säästmiseks 28
Seadme tutvustus **29**
Juhtpaneel 29
Keedualad 29
Jääksoojuse näit 29
Pliidiplaadi seadistamine **30**
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine 30
Keeduala sisselülitamine 30
Keetmistabel 30
Elektrooniline kiirkuumutus **31**
Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine 31
Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutuse jaoks 32
Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta 32
Lapselukk **32**
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine 32
Automaatne lapselukk 32
Taimer **33**
Keeduala peab automaatselt välja lülituma 33
Automaatne taimer 33
Signaalkell 33
Automaatne ajapiirang **33**
Pühkimiskaitse **33**
Energiakulu näit **34**
Põhiseadistused **34**
Põhiseadistuste muutmine 35
Puhastus ja hooldus **35**
Klaaskeraamiline pind 35
Pliidiplaadi raam 35
Tõrke kõrvaldamine **36**
Klienditeenindus **36**
Kontrollroad **37**

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Ohutusnõuded

Lugege käesolevad nõuded hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reste laste kaitseks. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud.Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukkuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Kõrvaldamine
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Keskkonnakaitse

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri-ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Soovitusi energia säästmiseks

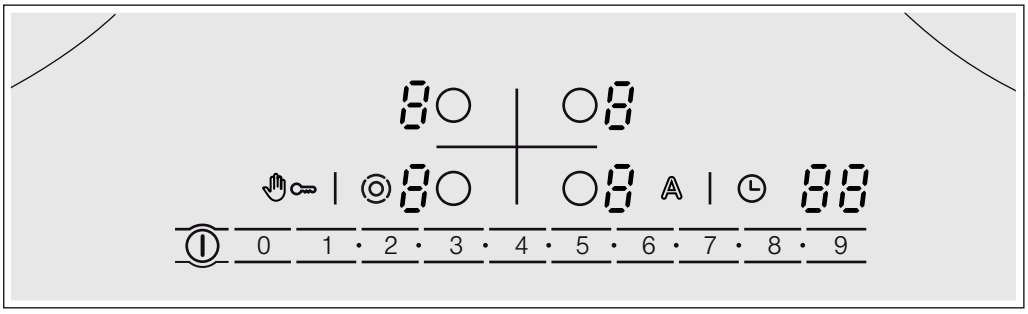
- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu tunduvalt suurem. Klaasist kaas võimaldab heita pilku potti, ilma et peaks kergitama kaant.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga keedunõude kasutamisel on energiakulu suurem.

- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Liiga väikeste pottide kasutamine keedualal toob kaasa energiakao. Pange tähele: nõude tootjad toovad sageli ära poti ülemise serva läbimõõdu. Tavaliselt on see suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

Seadme tutvustus

Kasutusjuhend käib erinevate pliidiplaatide kohta. Leheküljelt *2* leiate ülevaate mudelitest koos mõõtmetega.

Juhtpaneel



Näidud	
1-9	võimsusastmed
H/h	jääksoojus
A	elektrooniline kiirkuumutus
88	taimer

Sensorlülitid	
⏻	pealüliti
Ⓐ	elektrooniline kiirkuumutus
◯	keeduala valik

Sensorlülitid	
🔒	pühkimiskaitse / lapselukk
1•2•3•4•	reguleerimisala
◎	täiendavate kuumutusringide sisselülitus
◷	taimer

Märkused

- Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.
- Hoidke sensorlülitid alati puhtad. Niiskus mõjutab nende toimivust.
- Ärge tõmmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

	Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
◯	Üheringiline keeduala	
◎	Kaheringiline keeduala	Valige keeduala välja, puudutage sümbolit ◎
◎	Kolmeringiline keeduala	Valige keeduala välja, puudutage sümbolit ◎,2. kuumutusring lülitub sisse
		Puudutage sümbolit ◎ uuesti, 3. kuumutusring lülitub sisse
⊂⊃	Ovaalselt laienev ala	Valige keeduala välja, puudutage sümbolit ◎

Täiendava kuumutusringi sisselülitamine: Vastav näit süttib.

Keeduala sisselülitamine: Automaatselt valitakse viimati seadistatud väärtus.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub H, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule h. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.

Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ⏻. Kõlab helisignaal. Pealüliti kohal olev indikaatortuli ja näidikud 0 põlevad. Pliidiplaat on kasutusvalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ⏻, kuni pealüliti kohal olev indikaatortuli ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb edasi seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Seadistused jäävad pärast väljalülitamist 4 sekundiks salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle eelnevate seadetega.

Keeduala sisselülitamine

Reguleerimisalal reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

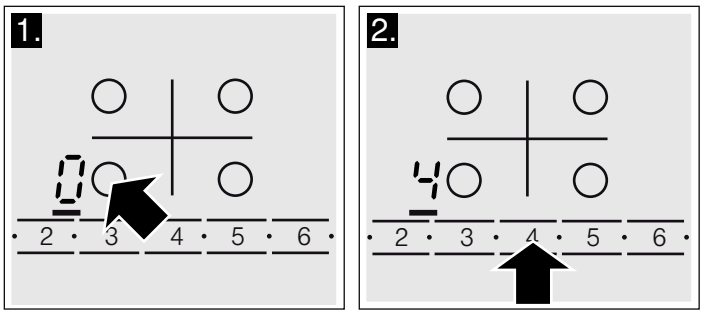
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on reguleerimisalal tähistatud sümboliga •.

Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Keeduala väljavalimiseks puudutage sümbolit ◯. Võimsusastme näidikul põleb 0, keeduala näidiku all põleb -.
2. Reguleerimisalal reguleerige välja soovitud võimsusaste.



Võimsusastme muutmine

Valige keeduala ja reguleerige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Sümboliga ◯ valige välja keeduala. Reguleerimisalal reguleerige välja 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

Märkused

- Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamine. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusastmel.

Keetmistabel

Järgnevast tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu on võimalikud kõrvalekalded tabelis toodud andmetest.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aeg-ajalt.

	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1-1	-
või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	2.-3.	20-30 min
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Bechameli kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Bernaise kaste, Hollandaise kaste	3-4	8-12 min

* ilma kaaneta edasi keeta

** ilma kaaneta

*** sageli keerata

	Võimsusaste keetmise jätkamisel	Keeduaeg minutites
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1.-2.	35-45 min
Keedetud kartulid	4-5	25-30 min
Koorega keedetud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoidud, supid	3.-4.	15-60 min
Köögivili	2.-3.	10-20 min
Köögivili, külmutatud	3.-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2.-3.	50-60 min
Praadimine**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, külmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud***	6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4.-5.	30-40 min
Linnulihafilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnulihafilee, sügavkülmutatud***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Panniroad, külmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3.-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
Frittimine (150-200g ühe portsjoni kohta praadida järjest 1-2 ltr õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletainas	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletainas	4-5	-

* ilma kaaneta edasi keeta
** ilma kaaneta
*** sageli keerata

Elektrooniline kiirkuumutus

Elektroonilise kiirkuumutuse toimel läheb keeduala kõrgeimal võimsusastmel kuumaks ja lülitub siis Teie poolt valitud võimsusastmele.

Kui kaua keeduala kõrgeimal võimsusel töötab, sõltub valitud võimsusastmest.

Elektroonilise kiirkuumutuse seadistamine

Elektroonilist kiirkuumutust saab aktiveerida vaid esimese 30 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist:

1. Reguleerige välja soovitud võimsusaste keetmise jätkamiseks.
2. Puudutage sümbolit A.

Elektrooniline kiirkuumutus on aktiveeritud. Näidikul vilguvad vaheldumisi A ja võimsusaste keetmise jätkamiseks.

Pärast keematõusmist põleb näidikul veel vaid jätkuvõimsusaste.

Toiduvalmistamistabel elektroonilise kiirkuumutuse jaoks

Seda, milliste roogade jaoks sobib elektrooniline kiirkuumutus, näete järgmisest tabelist.

Väiksem toodud kogus käib väiksemate keedualade kohta, suurem kogus suuremate keedualade kohta. Toodud ajad ja kogused on ligikaudsed.

Paksemaid roogi segage aeg-ajalt.

Elektroonilise kiirkuumutuse joaks sobivad road	Kogus	Võimsusaste	Keetmise kogukestus minutites
Soojendamine			
Puljong	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min
Paksemad supid	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min
Piim**	200-400ml	A 1-2	4-7 min
Soojendamine ja soojana hoidmine			
Supp, nt läätsesupp	400-800g	A 1-2	-
Sulatamine ja soojendamine			
Spinat, külmutatud	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Guljašš, külmutatud	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min
Hautamine			
Kala	300-600g	A 4-5*	20-25 min
Keetmine			
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	125-250g	A 2-3	20-25 min
Keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min
Koorega keedetud kartulid 1-3 tassis vees	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min
Köögivili 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min
Külmutatud köögivili 1-3 tassis vees	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min
Moorimine			
Rulaadid	4 tükki	A 4-5	50-60 min
Moorpraad	1kg	A 4-5	80-100 min
Praadimine**			
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Lihalõigud (3 cm paksused)	1-2 tk	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	1-2 tk	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	200-300g	A 6-7	8-12 min
Pannkoogid		A 6-7	üksteise järel praadida

* ilma kaaneta edasi keeta

** ilma kaaneta

Nõuandeid elektroonilise kiirkuumutuse kohta

Elektrooniline kiirkuumutus sobib säästliku ja vähese veega keetmise puhul.

- Suurte keedualade puhul lisage roale ainult umbes 3 tassi vett, väikeste keedualade puhul umbes 2 tassi vett.
- Katke pott kaanega.
- Toiduainete jaoks, mida valmistatakse rohkes vees (nt nuudlid), ei ole elektrooniline kiirkuumutus sobiv.

Lapselukk

Lapselukk tõkestab lastel pliidiplaadi sisselülitamise.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ⊶ ca 4 sekundit. Sümboli ⊶ kohal olev indikaatortuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ⊶ ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist "Põhiseadistused".

Taimer

Taimerit võib kasutada 2 erineval viisil:

- Keeduala peab automaatselt välja lülituma.
- Signaalkellana.

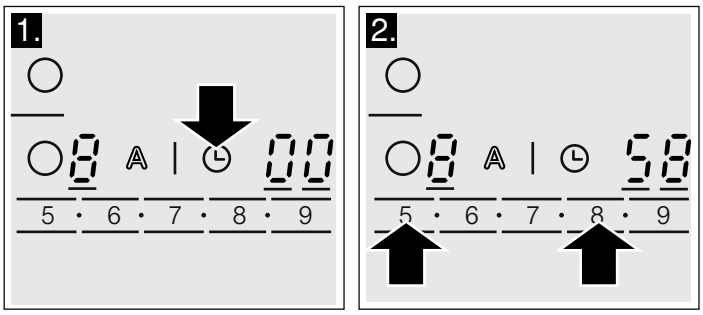
Keeduala peab automaatselt välja lülituma

Sisestage soovitud keeduala jaoks aeg. Pärast aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

Kestuse seadistamine

Keeduala peab olema välja valitud ja seadistatud.

1. Puudutage sümbolit ◷. Keeduala näit I→I süttib. Taimeri näidikul süttib 00.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul reguleerige reguleerimisalal välja soovitud kestus.



Kestus hakkab jooksma. Kui olete seadnud kestuse mitme keeduala jaoks, kuvatakse alati viimati valitud keeduala kestust.

Pärast aja möödumist

Kui kestus on möödunud, lülitub keeduala välja. Kuulete helisignaali ja näidikul süttib 00 10 sekundiks. Näit I→I põleb heleda tulega. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Kestuse muutmine või kustutamine

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit ◷. Näit I→I süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke 00 peale.

Märkus: Kestuseks võite seada kuni 99 minutit.

Automaatne taimer

Selle funktsiooniga saate välja reguleerida kestuse kõikide keedualade jaoks. Pärast iga keeduala sisselülitamist hakkab väljareguleeritud kestus jooksma. Pärast aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

Kuidas sisse lülitada automaatset taimerit, saate teada põhiseadistuste peatükist.

Märkus: Saate muuta keeduala jaoks seatud kestust või lülitada välja keeduala jaoks seatud automaatse taimeri:

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit ◷. Soovitud näit I→I süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke 00 peale.

Signaalkell

Signaalkellaga saate välja reguleerida kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest.

Signaalkella sisselülitamine

Signaalkella saate sisse lülitada 2 eri viisil:

- Kui keeduala on välja valitud, puudutage sümbolit ◷ 10 sekundi jooksul 2 korda.
- Sümboli ◷ puudutamine, ilma et keeduala oleks välja valitud.

Näit 🔔 süttib.

Signaalkella seadmine

Reguleerimisalal määrake soovitud aeg.

Kui kestus on möödunud

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali. Taimeri näidikul põleb 00. Signaalkella näit 🔔 põleb eredalt. 10 sekundi pärast lülitub näit välja.

Aja näitamine

Sümboliga ◷ valige välja signaalkell. Aja näit ilmub 10 sekundiks.

Aja korrigeerimine

Sümboliga ◷ valige välja signaalkell ja seadistage uuesti.

Automaatne ajapiirang

Kui keeduala on pikka aega sisse lülitatud ja seadistust ei muudeta, aktiveerub automaatne ajapiirang.

Keeduala kuumenemine katkeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi F 8 ja jääkkuumuse näit H/h.

Mis tahes sensorlüliti puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

Automaatse ajapiirangu aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

Pühkimiskaitse

Juhtpaneeli pühkimisel võivad seadistused muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümbolit ✋⊂. Kõlab helisignaal ja sümboli ✋⊂ kohal olev indikaatorlamp süttib. Juhtpaneel on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

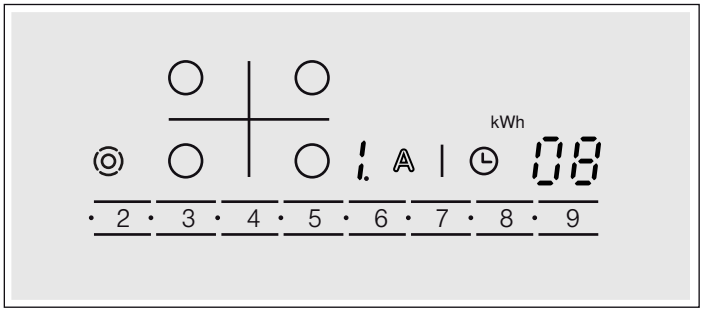
Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülitile. Pliidiplaati saate alati välja lülitada.

Energiakulu näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud elektrienergia näitu.

Pärast väljalülitamist ilmub ekraanile 10 sekundiks tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides, nt 1,08kWh

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist Põhiseadistused.

Põhiseadistused

Seade on varustatud erinevate põhiseadistustega.
Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näit	Funktsioon
c 1	**Automaatne lapselukk**
	0 Välja lülitatud.*
	1 Sisse lülitatud.
c2	**Helisignaal**
	0 Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal välja lülitatud.
	1 Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.
	2 Ainult kinnitussignaal sisse lülitatud.
	3 Kinnitussignaal ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
c3	**Energiakulu näit** (esitage päring võrgupinge kohta energiavarustusettevõttele)
	0 Tarbitud elektrienergia näit on välja lülitatud.*
	1 Tarbitud elektrienergia näit võrgupingel 230V.
	2 Tarbitud elektrienergia näit võrgupingel 400V.
	3 Tarbitud elektrienergia näit võrgupingel 220V.
	4 Tarbitud elektrienergia näit võrgupingel 240V.
c5	**Automaatne taimer**
	0 Välja lülitatud.*
	1-99 Aeg, mille möödudes lülituvad keedualad välja
c6	**Taimeri aja möödumise signaali kestus**
	1 10 sekundit.*
	2 30 sekundit
	3 1 minut.
c7	**Kuumutusringide sisselülitamine**
	0 Välja lülitatud.
	1 Sisse lülitatud.
	2 Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c9	**Keeduala väljavalimise aeg**
	0 Piiramatu: Viimati valitud keeduala võite seadistada kogu aeg, ilma et peaksite keeduala uuesti välja valima.*
	1 Viimati valitud keeduala võite seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljavalimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.

* Põhiseadistus

Näit	Funktsioon
c0	**Lähtestamine põhiseadistusele**
	0 Välja lülitatud.*
	1 Sisse lülitatud.

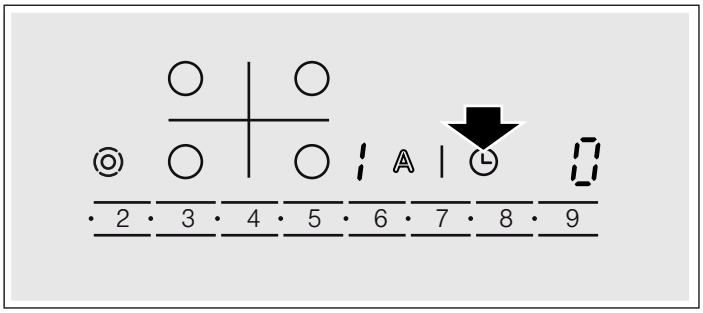
* Põhiseadistus

Põhiseadistuste muutmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.

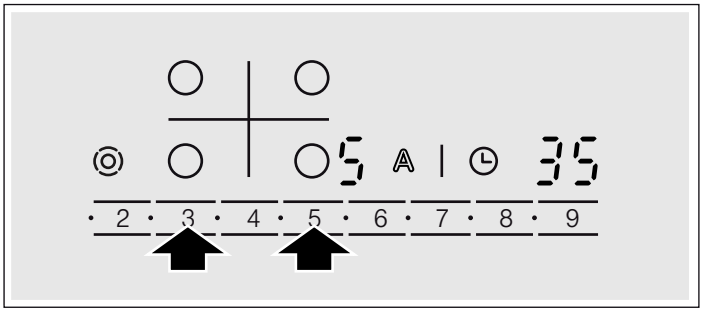
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit ◷ 4 sekundit



Vasakpoolsel näidikul vilguvad vaheldumisi c ja 1, parempoolsel näidikul põleb 0.

3. Puudutage sümbolit ◷ seni, kuni soovitud näit ilmub vasakpoolsele näidikule.

4. Reguleerimisalal reguleerige välja soovitud väärtus.



5. Puudutage sümbolit ◷ 4 sekundit.

Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

Puhastus ja hooldus

Käesolevas peatükis on toodud juhised pliidiplaadi hoolduseks.

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie Interneti-kaupluses.

Klaaskeraamiline pind

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii ei kõrbe toidujäägid sisse.

Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhistele.

Ärge kunagi kasutage:

- käsipesuks ette nähtud nõudepesuvahendit lahjendamata kujul
- nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendit
- küüriva toimega vahendeid
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- küürimiskäsni
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadaoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhistele.

Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindusest, hooldustöökojast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.
- Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Tõrke kõrvaldamine

Tõrge on sageli tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu järgmisele.

Teie pliidiplaadi elektroonika paikneb juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel väga kõrgele tõusta.

Et elektroonika üle ei kuumeneks, lülituvad keedualad vajaduse korral automaatselt välja. Näitu F2, F4 või F5 kuvatakse vaheldumisi jääkkuumuse näiduga H või h.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrikilpi ja kaitsmeid. Tehke teiste elektritarvikute abil kindlaks, kas tegemist on voolukatkestusega.
Kõik näidud vilguvad	Juhtpaneel on niiske või on sellele asetatud mingi ese.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2	Mitut keeduala kasutati üheaegselt suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui F2 kustub, on elektroonika piisavalt jahtunud. Võite keetmist jätkata.
F4	Hoolimata F2 poolsest väljalülitumisest jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitusid välja kõik keedualad.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui F4 kustub, võite keetmist jätkata.
F5 ja võimsusaste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaal	Hoiatus: juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake veidi. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui F5 kustub, võite keetmist jätkata.
F8	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge meie klienditeenindusse.

E-number ja FD-number:

Klienditeenindusse pöördumisel teatage palun seadme E-number ja FD-number. Andmesildi numbritega leiate seadme passist.

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinate testimist.

Tabelis toodud andmed on esitatud järgmiste mõõtmetega Schulte-Uferi keedunõude kohta (4osaline induktsioonpliidiplaadi pottide komplekt HEZ 390042):

- kastrul Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks
- keedupott Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks
- keedupott Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks
- praepann Ø 24 cm, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks

	Kuumutamine / keema ajamine			Edasikeetmine	
Kontrollroad	**Võimsusaste keema ajamisel**	**Kestus (min:sek)**	**Kaas**	**Võimsusaste edasikeetmisel**	**Kaas**
Šokolaadi sulatamine					
Nõu: Varrega kastrul					
Šokolaadiglasuur (nt Oetkeri poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine					
Nõu: Pott					
Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 450 g 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 ilma segamata	jah	1	jah
Kogus: 800 g 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 ilma segamata	jah	1	jah
Läätsesupp konservsupina					
nt Erasco läätsesupp viineritega: Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 500 g 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	jah	1	jah
Kogus: 1000 g 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	jah	1	jah
Bechameli kastme valmistamine					
Nõu: Varrega kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9 [2]	ca 5:20	ei	1 [1, 3]	ei
Riisipudru keemine					
Nõu: Pott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarateralist riisi, 22,5 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list), veidi soola, 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 6:30 Kuumutada piim keemiseni. Lülitada keeduala madalamale võimsusastmele ning lisada piima hulka riis, suhkur ja sool	ei	2 10 minuti pärast segada läbi	jah

[1] Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda

[2] Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni

[3] Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, seejuures pidevalt segada

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine			Edasikeetmine	
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Retsept: 250 g ümarateralist riisi, 30 g suhkrut, 1 ml piima (3,5%-list), veidi soola 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 6:30 Kuumutada piim keemiseni. Lülitada keeduala madalamale võimsusastmele ning lisada piima hulka riis, suhkur ja sool	ei	2 10 minuti pärast segada läbi	jah
Riisi keetmine					
Nõu: Pott					
Veetemperatuur 20 °C					
Retsept vastavalt standardile DIN 44550: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola, 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:48	jah	2	jah
Retsept vastavalt standardile DIN 44550: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 3:15	jah	2.	jah
Seafilee praadimine					
Nõu: Praepann					
Seafilee algtemperatuur: 7 °C					
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, umbes 1 cm paksused) 15 g päevalilleõli, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:40	ei	7	ei
Pannkookide praadimine					
Nõu: Praepann					
Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2					
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:40	ei	6 või 6. olenevalt pruunistusastmest	ei
Sügavkülmutatud friikartulite frittimine					
Nõu: Pott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta: 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123), 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks	9	kuni õli kuumeneb tempertuurile 180 °C	ei	9	ei

Kui katseid tehakse 18 cm Ø keedualal ja nimivõimsusega 1500 W, pikeneb kuumenemisaeg umbes 20% ja võimsusaste edasikeetmisel on ühe astme võrra kõrgem.

Зміст

Техніка безпеки **39**
Причини несправностей 40
Захист навколишнього середовища **41**
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки 41
Поради щодо заощадження енергії 41
Знайомство з приладом **41**
Панель управління 41
Конфорки 42
Індикатор залишкового тепла 42
Регулювання конфорок **42**
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні 42
Регулювання конфорки 42
Таблиця тривалості готування 43
Автоматика закипання **44**
Регулювання автоматики закипання 44
Таблиця тривалості готування для автоматики закипання 44
Поради щодо автоматики закипання 45
Функція "Захист від дітей" **45**
Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей" 45
Автоматична функція "Захист від дітей" 45
Таймер **45**
Автоматичне вимкнення конфорки 45
Автоматичний таймер 45
Кухонний таймер 46
Функція автоматичного обмеження часу **46**
Захист від витирання **46**
Індикація енергоспоживання **46**
Основні установки **47**
Зміна основних установок 48
Чищення та догляд **48**
Склокераміка 48
Рама варильної поверхні 48
Усунення несправностей **49**
Сервісна служба **49**
Тестові страви **50**

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Техніка безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування,наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки.Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби.Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека травмування!!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини несправностей

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

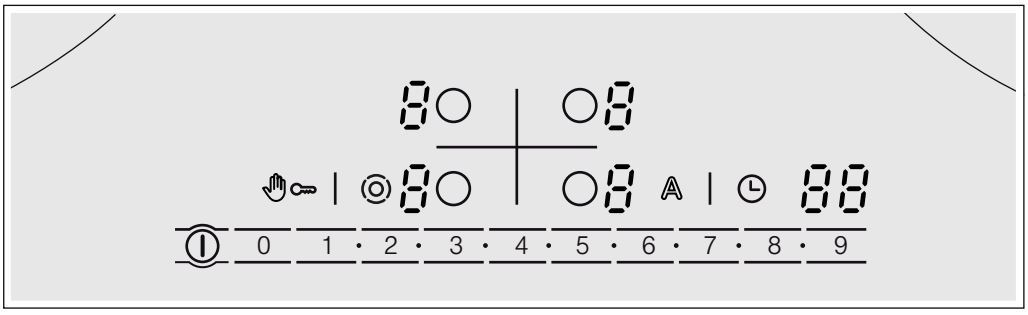
Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлею якомога більшу площу конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витрачатиметься зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Знайомство з приладом

Дана Інструкція по використанню дійсна для різних варильних поверхонь. На *стор. 2* Ви знайдете огляд типів із зазначенням основних характеристик.

Панель управління



Індикація	
1-9	рівнів нагрівання
H/h	залишкового тепла
A	автоматики закипання
88	таймера

Панель управління	
⏻	Головний вимикач
A	Автоматика закипання
○	Вибір конфорки
✋ 🔑	Захист від витирання / функція "Захист від дітей"
1•2•3•4•	Зона регулювання параметрів
◎	Підключення зон
◷	Таймер

Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

	конфорка	Підключення та відключення
◯	Одноконтурна конфорка	
◎	Двоконтурна конфорка	Оберіть конфорку, доторкніться до символу ◎
◎	Триконтурна конфорка	Оберіть конфорку, доторкніться до символу ◎, підключиться другий нагрівальний контур
		Знову доторкнуться до символу ◎ , підключиться третій нагрівальний контур
⊂⊃	Овальна зона розширення	Оберіть конфорку, доторкніться до символу ◎
Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор.		
Увімкнення конфорки: автоматично обирається попередня установка		

Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться H, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на h. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу ⏻. Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори 0. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу ⏻ і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 20 секунд.
- Установки зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення. Якщо Ви протягом цього часу знов увімкнете варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми установками.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

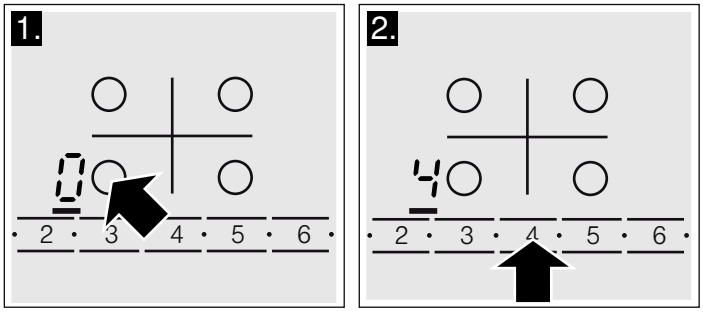
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Він позначається у зоні регулювання параметрів символом •.

Встановлення рівня нагрівання:

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкніться до символу ◯, щоб обрати конфорку.
   На індикаторі рівнів нагрівання світиться 0, під ним відображається _.
2. Задайте потрібні параметри для бажаної конфорки у зоні регулювання параметрів.



Зміна рівня нагрівання
Оберіть конфорку та установіть рівень нагрівання у зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку за допомогою символу ◯. Установіть 0 у зоні регулювання параметрів. Через приблизно 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

Вказівки

- Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.
- Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Розігрівання сосисок у воді**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2.-3.	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедлі, галушки	4.-5.*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв.
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв.
Рис на молоці	1-2	35-45 хв.
Картопля "в мундирі"	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Овочі, глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Готування у скороварці	4-5	-
Тушкування		
Голубці	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2.-3.	50-60 хв.
Смаження**		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Шніцель, глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
Котлети, з паніруванням або без***	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12хв.
Гамбургер, фрикадельки (3 см товщиною)***	4.-5.	30-40 хв.
Філе птиці (2 см товщиною)***	5-6	10-20 хв.
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10-30 хв.
Риба або рибне філе, без панірування	5-6	8-20 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Омари та креветки	7-8	4-10 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	без перерв
Омлет	3-4	без перерв
Яєчня	5-6	3-6 хв.

* Подальше готування без кришки

** Без кришки

*** Часто перевертати

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Готування у фритюрі (готування порцій по 150-200 г без перерв у 1-2 літрах олії**)		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети	7-8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6-7	-
Риба панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики або булочки, фрукти у клярі	4-5	-

* Подальше готування без кришки

** Без кришки

*** Часто перевертати

Автоматика закипання

Автоматика закипання розігріває конфорку із максимальною потужністю, а потім перемикається на обраний Вами рівень подальшого нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлена обраним рівнем подальшого нагрівання.

Регулювання автоматики закипання

Автоматику закипання можна активувати лише у перші 30 секунд після увімкнення конфорки:

1. Увімкніть конфорку на бажаному рівні подальшого нагрівання.

2. Натисніть на символ A.

Автоматика закипання вмикається. На індикаторі по черзі відображаються A та рівень слабкого нагрівання.

Після закипання на індикаторі світиться тільки рівень подальшого нагрівання.

Таблиця тривалості готування для автоматики закипання

Страви, при готуванні яких можна користуватись автоматикою закипання, наведені у наступній таблиці.

Найменша кількість стосується найменших конфорок, найбільша – великих. Вказані дані є лише орієнтовними.

Періодично помішуйте густі страви.

Готування страв за допомогою автоматики закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування, хв.
Розігрівання			
Бульйон	500 мл-1 літр	A 7-8	4-7 хв.
Супи із заправкою	500 мл-1 літр	A 2-3	3-6 хв.
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв.
Розігрівання та підтримання в теплому стані			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г	A 1-2	-
Розморожування та розігрівання			
Шпинат глибокого замороження	300-600 г	A 2.-3.	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	500 г-1 кг	A 2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв.
Варіння			
Рис (з подвійною кількістю води)	125-250 г	A 2-3	20-25 хв.
Картопля "в мундирі" з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 хв.
Варена картопля з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 хв.
Овочі з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 2.-3.	15-20 хв.
Овочі глибокого замороження з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 4.–5.	15-20 хв.
Тушкування			
Голубці	4 шт.	A 4-5	50-60 хв.
Печеня	1 кг	A 4-5	80-100 хв.

* Подальше готування без кришки

** Без кришки

Готування страв за допомогою автоматики закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування, хв.
Смаження**			
Шніцель, з паніруванням або без	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Котлети, з паніруванням або без	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	1-2 шт.	A 7-8	8-12 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	1-2 шт.	A 6-7	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	200-300 г	A 6-7	8-12 хв.
Млинці		A 6-7	смажити без перерв

* Подальше готування без кришки

** Без кришки

Поради щодо автоматики закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та для готування із малою кількості води.

- Готуючи на великих конфорках, додавайте у страву лише приблизно 3 чашки води, а на маленьких – 2.
- Каструлю закрийте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.

Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу ⊂⊃ та утримуйте його приблизно 4 секунди. На 10 секунд загоряється індикаторна лампочка над символом ⊂⊃ . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу ⊂⊃ та утримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично включатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтеся в главі "Основні установки".

Таймер

Таймер можна використати у два різних способи:

- коли необхідно, щоб конфорка вимкнулася автоматично
- як кухонний будильник

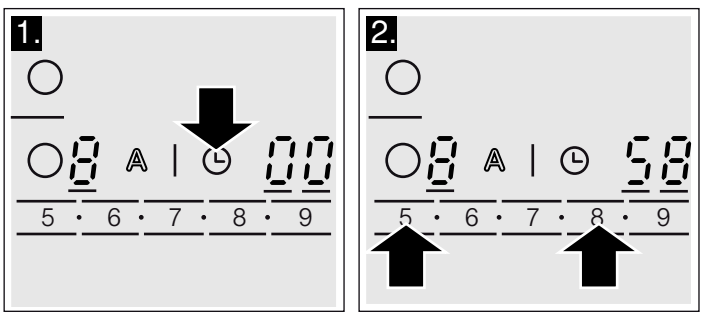
Автоматичне вимкнення конфорки

Задайте тривалість роботи бажаної конфорки. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Встановлення тривалості

Конфорка повинна бути обрана та налаштована.

1. Доторкніться до символу ◷. Загоряється індикатор I→I конфорки. Індикатор таймера показує 00.
2. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібну тривалість у зоні регулювання параметрів.



Тривалість відраховується у зворотному напрямку. Якщо Ви встановили час роботи для декількох конфорок, постійно відображатиметься тривалість обраної конфорки.

Після того як час вийшов

Коли час вийшов, конфорка вимикається. Пролунає сигнал, та на індикаторі засвітиться 00 протягом 10 секунд. Яскраво світиться індикатор I→I. Доторкніться до будь-якого символу. Індикація згасає, а сигнал замовкає.

Зміна або скасування тривалості

Оберіть конфорку та доторкніться до символу ◷. Яскраво світиться індикатор I→I. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на 00.

Вказівка: Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції Ви можете встановити час роботи всіх конфорок. Після кожного увімкнення однієї з конфорок починається відлік встановленого часу. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, Ви можете дізнатись у розділі "Основні установки".

Вказівка: Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер:

Оберіть конфорку та доторкніться до символу ◷. Яскраво світиться потрібний індикатор I→I. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на 00.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете виставляти час роботи до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Увімкнення кухонного таймера

Кухонний таймер можна вмикати двома способами:

- За обраної конфорки двічі доторкніться до символу ◷ протягом 10 секунд.
- Якщо конфорка не обрана, доторкніться до символу ◷.

Загоряється індикатор 🔔.

Встановлення кухонного таймера

У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.

Після того як час вийшов

Коли встановлений час сплине, пролунає сигнал, а на індикаторі таймера засвітиться 00. Загоряється індикатор кухонного таймера 🔔. Через 10 секунд індикатор гасне.

Індикація часу

Оберіть кухонний таймер за допомогою символу ◷. Поточний час відображатиметься на протязі 10 секунд.

Зміна встановленого часу

Оберіть кухонний таймер за допомогою символу ◷ та зробіть нові установки.

Функція автоматичного обмеження часу

Якщо конфорка тривалий час увімкнена і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі миготять F 8 та індикація залишкового тепла H/h.

Якщо торкнутись будь-якої панелі управління, індикатор гасне. Ви можете заново ввести параметри.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до обраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня увімкнена, можуть змінитися параметри.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна увімкнути функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу ✋⊂. Лунає сигнал та світиться індикаторна лампочка над символом ✋⊂. Панель управління блокується на 30 секунд. Ви можете протирати панель управління, без ризику збити налаштування.

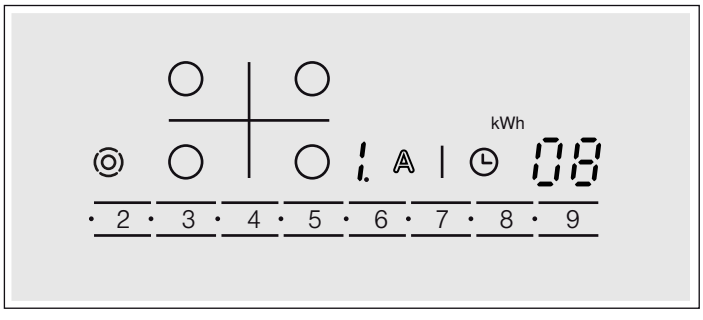
Вказівка: Головний вимикач цією функцією не відключається. Ви можете вимкнути варильну поверхню в будь-який час.

Індикація енергоспоживання

За допомогою цієї функції можна вивести на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням варильної поверхні.

Після вимкнення на 10 секунд відображається витрата електроенергії в кіловат-годинах, наприклад, 1,08 кВт-год.

Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.



Індикатор не було активовано. Про те як активувати індикатор, можна дізнатися з розділу "Основні установки".

Основні установки

Ваш прилад має різноманітні основні установки. Ви можете змінити їх за власним бажанням.

Дисплей	Функція
c 1	**Автоматична активація функції "Захист від дітей"**
	0 Вимкнено.*
	1 Увімкнено.
c2	**Акустичний сигнал**
	0 Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені.
	1 Увімкнений лише сигнал несправності.
	2 Увімкнений лише сигнал підтвердження.
	3 Сигнал підтвердження та сигнал несправності увімкнені.*
c3	**Індикація енергоспоживання** (Дізнайтеся про напругу у Вашого постачальника електроенергії)
	0 Індикація енергоспоживання вимкнена.*
	1 Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 230 В.
	2 Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 400 В.
	3 Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 220 В.
	4 Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 240 В.
c5	**Автоматичний таймер**
	0 Вимкнено.*
	1-99 Тривалість, після якої конфорки вимкнуться
c6	**Тривалість сигналу завершення роботи таймера**
	1 10 секунд.*
	2 30 секунд.
	3 1 хвилина.
c7	**Підключення нагрівального контуру**
	0 Вимкнено.
	1 Увімкнено.
	2 Остання установка перед вимкненням конфорки.*
c9	**Час вибору конфорки**
	0 Необмежений: Ви завжди можете змінювати налаштування конфорки, що була увімкнена останньою, не обираючи її заново.*
	1 Ви можете встановити параметри для обраної конфорки лише протягом 10 секунд; якщо час вийшов, для введення нових параметрів конфорки її потрібно буде обирати знову.
c0	**Повернення до основних установок**
	0 Вимкнено.*
	1 Увімкнено.

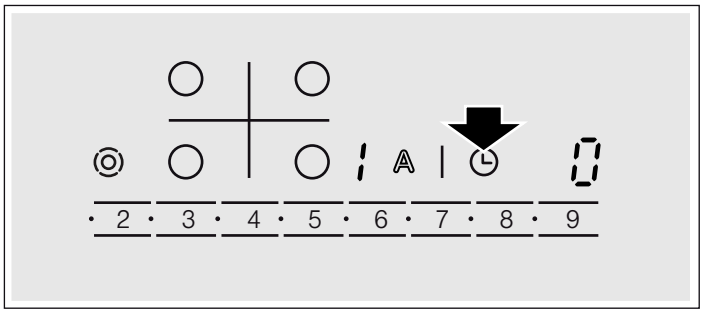
* Основна установка

Зміна основних установок

Варильна поверхня має бути вимкненою.

1. Увімкніть варильну поверхню.

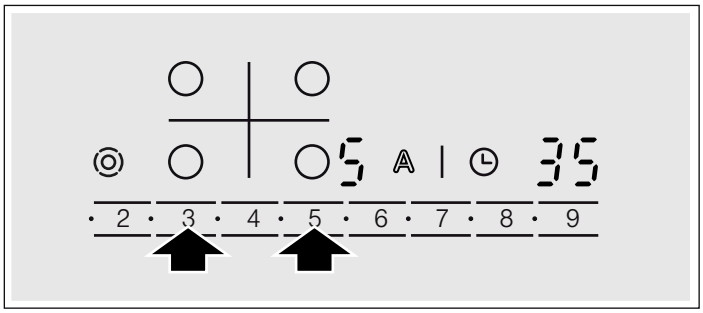
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу ◷ та утримуйте його 4 секунди



На лівому дисплеї по черзі блимають *c* та *1*, на правому дисплеї світиться *0*.

3. Доторкайтесь до символу ◷, поки на дисплеї таймера не висвітиться бажана установка.

4. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний параметр.



5. Доторкніться до символу ◷ та утримуйте його протягом 4 секунд.

Установка активована.

Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

Чищення та догляд

Інформація у цій главі допоможе Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

Відповідні засоби для чищення та догляду Ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть.

Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолола.

Застосовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видаляти за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних поверхонь, результат очистки будет кращий.

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

Усунення несправностей

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо перевірити вказівки.

Електроніка Вашої варильної поверхні знаходиться під панеллю управління. По різним причинам температура в цій області може значно підвищуватись.

Для того, щоб електроніка не перегрівалась, конфорки, при виникненні необхідності, вимикаються автоматично. Індикація F2, F4 чи F5 відображається почергово разом з індикацією залишкового тепла H або h.

Вказівка на дисплеї	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Мерехтять усі індикатори	Панель управління мокра або на ній лежить сторонній предмет.	Приберіть вологу з панелі управління або заберіть сторонній предмет.
F2	Забагато конфорок працювали тривалий час в режимі підвищеної потужності. Для захисту електроніки від перегріву конфорки вимкнулись.	Зачекайте деякий час. Доторкніться до панелі управління. Якщо F2 згасне, значить електроніка достатньо охолола. Можна продовжити готування.
F4	Попри відключення через F2 електроніка продовжує перегріватись. Тому всі конфорки вимкнулись.	Зачекайте деякий час. Доторкніться до панелі управління. Коли F4 згасне, можна продовжити готування.
F5 і рівень нагрівання миготять почергово. Лунає сигнал.	Попередження: гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Електроніці загрожує перегрів.	Заберіть її. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 зі звуковим сигналом	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Для захисту електроніки від перегріву конфорки вимкнулись.	Заберіть її. Зачекайте деякий час. Доторкніться до панелі управління. Коли F5 згасне, можна продовжити готування.
F8	Конфорка дуже довго працювала й відключилася.	Ви можете одразу ввімкнути конфорку.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

E-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити тестування наших приладів.

Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів HEZ 390042) з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки 18 або 17 см Ø

	Розігрівання / доведення до кипіння			Подальше готування	
Тестові страви	**Рівень доведення до кипіння**	**Тривалість (хв.:сек.)**	**Кришка**	**Рівень подальшого нагрівання**	**Кришка**
Розтоплювання шоколаду					
Посуд: каструля з рукояткою					
Шоколадна глазур (напр., чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці 14,5 см Ø	-	-	-	1.	ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею					
Посуд: каструля					
Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550					
початкова температура - 20 °C					
Кількість: 450 г для конфорки 14,5 см Ø	9	прибл. 2:00, не перемішуючи	так	1	так
Кількість: 800 г для конфорки 18 або 17 см Ø	9	прибл. 2:00, не перемішуючи	так	1	так
Суп-пюре з чечевицею, порційний продукт					
напр., миска супу з чечевиці з ковбасками від Erasco: початкова температура - 20 °C					
Кількість: 500 г для конфорки 14,5см Ø	9	прибл. 2:00 (перемішати через прибл. 1:30)	так	1	так
Кількість: 1000 г для конфорки 18 або 17 см Ø	9	прибл. 2:30 (перемішати через прибл. 1:30)	так	1	так
Соус бешамель, повільне кип'ятіння					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жиру) та дрібка солі, готування на конфорці 14,5 см Ø	9 [2]	прибл. 5:20	ні	1 [1, 3]	ні
Варіння рису на молоці					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 22,5 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жиру) та дрібка солі, готування на конфорці 14,5 см Ø	9	прибл. 6:30 Розігріти молоко, поки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль	ні	2	так

[1] Розтопити вершкове масло, вмішати борошно із сіллю та підбовтувати протягом 3 хвилин

[2] Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи

[3] Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати

Тестові страви	Розігрівання / доведення до кипіння			Подальше готування	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
				Через 10 хвилин рис, зварений на молоці, перемішати	
Рецепт: 250 г круглого рису, 30 г цукру, 1 л молока (3,5 % жиру) та дрібка солі, готування на конфорці 18 або17 см Ø	9	прибл. 6:30 Розігріти молоко, поки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль	ні	2 Через 10 хвилин рис, зварений на молоці, перемішати	так
Варіння рису					
Посуд: каструля					
Температура води - 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:	9	прибл. 2:48	так	2	так
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці 14,5 см Ø					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:	9	прибл. 3:15	так	Другий	так
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці 18 або 17 см Ø					
Смаження стейків зі свинячих стегон					
Посуд: сковорода					
Початкова температура стейків зі стегон: 7 °C					
Кількість: 3 стейки зі стегон (загальна вага - прибл. 300 г, прибл. 1 см товщиною), 15 г сояшникової олії, готування на конфорці 18 або 17 см Ø	9	прибл. 2:40	ні	7	ні
Смаження млинців					
Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці 18 або 17 см Ø	9	прибл. 2:40	ні	6 або шостий у залежності від рівня підрум'янення	ні
Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (напр., McCain 123 Frites Original), готування на конфорці 18 або17 см Ø	9	До досягнення температури олії 180 °C	ні	9	ні

Якщо Ви пробуєте готувати на конфорці 18 см Ø з номінальною потужністю 1500 Вт, час закипання подовжується на прибл. 20 %, а рівень подальшого нагрівання потрібно збільшити на один.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000737693

941002